

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

(повна назва кафедри)

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр та найменування спеціальності)
за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»
(назва магістерської програми)

**на тему: «ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТА
ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА НА
ЕФЕКТИВНІСТЬ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАНОМ»**

Виконавець:

студент факультету міжнародної економіки

Козак Адам Вікторович _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н. доцент

Шикіна Ольга Володимирівна _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Одеса 2019

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Конкуренція стимулює виробництво високоякісної продукції, послуг, які надаються підприємством і дає більше можливості забезпечити успішність у конкурентній боротьбі.

Та насамперед проблема підвищення конкурентних можливостей складна і не вивчена до кінця. Вона потребує систематичного підходу і здійснення значного комплексу як організаційно-економічних, управлінських, так й надання концептуального характеру.

До числа проблем економічного характеру слід віднести питання розвитку та підтримки підприємств ресторанного господарства, що повинно стати важливим фактором підйому української економіки.

Тому важливим є визначення ролі та значення підприємств ресторанного бізнесу в сучасній економіці, визначення динаміки їх розвитку в нашій країні та за її межами, порівняння тенденцій становлення підприємств ресторанного бізнесу в різних країнах.

Стратегічно важливим напрямом забезпечення конкурентоспроможності підприємства є чітка орієнтація на надання послуг, які відповідають зростаючим потребам споживачів, удосконалення їх за рахунок нових рішень. Ключовою вимогою для досягнення цієї мети стає приведення у відповідність усієї нормативно-технічної бази підприємства до міжнародних стандартів якості.

Мета кваліфікаційної роботи є розробка заходів та пропозицій щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф».

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розкрити теоретичні основи розвитку ресторанного господарства;
- розглянути конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства та чинники впливу на неї;
- визначити сучасні тенденції, що впливають на розвиток конкурентоспроможності ресторану;
- надати загальну характеристику діяльності ресторану «Люстдорф»;
- провести оцінку динаміки ефективності функціонування ресторану «Люстдорф»;
- проаналізувати конкурентні позиції ресторану «Люстдорф»;
- розглянути шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф»;
- провести розрахунок економічної ефективності від впровадження заходів.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процес підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є науково-практичні питання підвищення конкурентоспроможності ресторану на прикладі ресторану «Люстдорф».

Методом дослідження роботи є діалектичний метод дослідження явищ та процесів у їхньому взаємозв'язку і розвитку. Для досягнення мети та розв'язання визначених завдань кваліфікаційної роботи використано такі загальнонаукові методи: абстрактно-логічний (для узагальнення теоретичних положень, визначення сутності економічних понять, формування висновків); системний аналіз (для аналізу фінансового стану ресторану «Люстдорф»); графічний (для наочного представлення статистичних даних); табличний та групування (при аналізі виробничої діяльності ресторану); експертних оцінок (для вимірювання та оцінки заходів щодо удосконалення діяльності ресторану); конструктивний та експериментальний (оцінка результатів запропонованих заходів підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф»).

Інформаційна база дослідження. Теоретичну та методологічну основу дослідження становлять наукові праці з названої проблеми вітчизняних та зарубіжних вчених, законодавчі та нормативні акти України, інструктивні матеріали, що регламентують діяльність суб'єктів господарювання, довідково-інформаційні видання, дані бухгалтерської, статистичної та внутрішньогосподарської звітності ресторанного підприємств.

Не зважаючи на наявність публікацій, присвячених розвитку ресторанного господарства та його тенденціям, досить мало уваги приділено підвищенню конкурентоспроможності ресторанного господарства на засадах зовнішнього середовища.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання результатів дослідження для удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства та підвищення його іміджу.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (49 найменувань). Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 68 сторінок комп'ютерного тексту. Основний зміст викладено на 61 сторінці. Робота містить 18 таблиць, 8 рисунків.

Публікації. За результатами виконання кваліфікаційної роботи бакалавра опубліковано:

1. Козак А.В. Конкурентоспроможність ресторанного бізнесу / А.В. Козак // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019. – 881 с. – С. 440-444.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства». Розглянуто ресторану сферу як 1 з високорентабельних галузей світової економіки, яка стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України, основні принципи функціонування закладу, використання рекламних прийомів для просування, визначено слабкі сторони та запропоновано поетапно їх усунення, розглянуті нові тенденції для покращення економічного стану закладу, було запропоновано змінення в інтер'єрі, запропоновано нові шляхи залучення нових клієнтів з допомогою гейміфікацію . Розглянуто нові інструменти для створення бренду ресторана, вивчено усі види конкуренції на зовнішньому ринку та утворення нових шляхів боротьби з ними, визначення чинників впливу на неї, вивчено всі нові тенденції, які впливають на розвиток конкурентоспроможності ресторану.

У другому розділі «Дослідження конкурентоспроможності підприємства на національному ринку ресторанних послуг ресторану «Люстдорф»» була проведено дослідження стану закладу на ринку , розглянуто всі послуги та продукція, яка реалізується з метою визначення рівень якості, був розроблений аналіз на ринку за допомогою сайта TripAdvisor та встановлена загальна оцінка, визначено оцінку динаміки ефективності функціонування ресторану , визначено рівень завантаження та коефіцієнт загальної зайнятості столиків , визначено дохід за квартал від діяльності закладу, який допоміг визначити рентабельність закладу.

У третьому розділі «Розробка стратегічного плану підвищення конкурентоспроможності підприємства «Люстдорф»» було розроблено шляхи підвищення конкуренції за допомогою створення нового дизайну, використання маркетингових стратегій для просування продукту на новому ринку, було запропоновано розширення асортименту пива , який дасть змогу стати

основним прибутком для закладу, розроблено поетапний план створення оптових продажів для закладів.

ВИСНОВКИ

Виконане дослідження дозволило виявити нові шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф» а також визначити їх ефективність. Було проведено прогнозування на основі аналізу даних ресторану. Підсумки наведено нижче:

1. Ресторанна сфера – це одна з високорентабельних галузей світової економіки, яка стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного просування цієї галузі на ринок є сучасна інфраструктура послуг. Сьогодні саме сфера послуг формує економіку багатьох держав – стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

2. Ресторанний бізнес є найважливішим елементом соціальної сфери, який відіграє велику роль у підвищенні життєвого рівня населення. Поняття конкуренції є складним і багатогранним і для того, щоб розкрити специфіку конкурентоспроможності у ресторанному господарстві необхідно спочатку розібрати її основи. Конкуренція – динамічний стан ринкового середовища, яке змушує її учасників удосконалювати свою продукцію і діяльність.

3. Новітні тенденції на ринку ресторанного господарства відіграють велику роль у розвитку конкурентоспроможності тим, що заклад створює неповторність та унікальність.

4. Ресторан «Люстдорф» розташований в київському районі у місті Одеса, має відокремлену самостійну будівлю, в якому функціонують два поверхи та дві літні тераси. Ресторан не входить до мережі і працює самостійно не залежно від когось. У ресторані функціонують 160 посадочних місць з терасою.

5. Проаналізувавши виробничу діяльність та фінансові результати ресторану «Люстдорф», нами було виявлено поточну ситуацію. Фінансовий стан підприємства є більш ніж задовільним, оскільки показники завантаження та рентабельності свідчать про те, що діяльність закладу не є збитковою. Однак керівництву необхідно вжити заходів із розширення асортименту пива, а саме розробити технологічні карти приготування 17 видів пива, які були нами запропоновані, для прибутку підприємства.

6. Проаналізувавши загальну оцінку ресторану «Люстдорф» на TripAdvisor нами було встановлено, що заклад отримав 4,465 балів, що є дуже високим показником престижності підприємства. Та насамперед, таким чином мав змогу відокремити сильні сторони, недоліки, ризики та можливості підприємства, на підставі яких можна зробити наступні висновки.

В ресторані «Люстдорф» рівень завантаження має сезонність, якщо розподіляти першу половину дня і другу. Перша половина дня: сніданки, ланчі, обіди – не користуються попитом.

7. Було виявлено, що найслабкішими сторонами у діяльності ресторану «Люстдорф» в порівнянні з його конкурентами є габаритні меблі, які не дозволяють зробити більше посадкових місць для розміщення гостей, адже, у вечорі бракує місць і гості відчують не зручності.

8. Розроблений нами новий асортимент 17 смаків пива надає можливості для додаткового прибутку підприємства. На основі отриманих даних змогли спрогнозувати ефективність від впроваджених заходів та визначили, що заклад отримуватиме на 10-15 %

більше, а з кожним роком ще на 4-6 % більше. Великий асортимент пива, смак якого не повторюється є дуже ефективною конкурентною перевагою.

АНОТАЦІЯ

Козак А.В. «Підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел.

Об'єкт дослідження – процес підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном. Предметом дослідження є науково-практичні питання підвищення конкурентоспроможності ресторану на прикладі ресторану «Люстдорф».

Метою роботи є розробка заходів та пропозицій щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф».

У роботі проаналізовано загальні поняття та сутність конкурентоспроможності та управління ресторанним бізнесом. Аналізується стан господарсько-економічної діяльності ресторану «Люстдорф». Оцінюється ефективність позиції розширення асортименту пива у ресторані.

За результатами дослідження сформульована доцільність впровадження наведених заходів. Проаналізована її ефективність, враховуючи прибуток за витрати на впровадження заходів.

Ключові слова: конкуренція, конкурентоспроможність, зовнішнє середовище, ресторанне господарство, ефективність.

ANNOTATION

Kozak A.V. «Increasing competitiveness and determining the impact of the environment on the efficiency of restaurant management».

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» for the educational program «Hotel and restaurant business». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2019.

The qualifying work consists an introduction, three chapters, conclusions, list of sources used.

The object of research is the process of increasing competitiveness and determining the impact of the environment on the efficiency of restaurant management. The subject of the study is the scientific and practical questions of increasing the competitiveness of the restaurant on the example of the restaurant "Lustdorf".

The aim of the work is to develop measures and proposals to improve the competitiveness of the restaurant "Lustdorf".

The article analyzes the general concepts and essence of competitiveness and management of restaurant business. The state of economic and economic activity of the restaurant "Lustdorf" is analyzed. Evaluated the position of the expansion of the range of beer in the restaurant.

The results of the study formulated the feasibility of the implementation of the above measures. It analyzes its efficiency, taking into account the profit for the costs of implementing measures.

Key words: competition, competitiveness, environment, restaurant economy, efficiency